

Skład grupy:
Rafał Seredowski
Adrian Sak vel Antoszak
Michał Reszka

ORGANIZACJA PRACY FIRMY Z CATERINGIEM DIETETYCZNYM

OPIS PROBLEMU

Właściciele zakładanej firmy związanej z cateringiem dietetycznym postanowili zlecić stworzenie systemu informatycznego usprawniającego monitorowanie zamówień oraz zarządzanie harmonogramem pracy pracowników.

- Funkcjonowanie cateringu dietetycznego polega na świadczeniu usług gastronomicznych. Usługi polegają na zbieraniu zamówień od klientów (indywidualnych, ale też zbiorowych – np. firmy), komponowaniu diet w zależności od potrzeb indywidualnych klienta/ów, przygotowywaniu posiłków oraz dostarczaniu ich do klienta. Klient może także osobiście odebrać zamówienie stacjonarnie.
- Klient może złożyć zamówienie stacjonarnie, telefonicznie, a także przez stronę internetową bądź aplikację mobilną. Klient może złożyć zamówienie na jednorazowy posiłek, a także na serię posiłków (np. miesięczną). Klient wybiera rodzaj diety, preferowane posiłki, a także rodzaj odbioru/dostawy. Może on także zgłosić zmiany w danych posiłkach po kontakcie z dietetykiem, jeśli wybrane składniki mu nie odpowiadają. Klient może skomponować własny zestaw posiłków.
- Opłaty są przyjmowane podczas składania zamówienia, zarówno za posiłki jednorazowe, jak i serie posiłków (np. catering miesięczny z możliwością dostosowania ilości posiłków w ciągu dnia). Klient indywidualny jak i firmy mogą uzyskać paragon bądź fakturę zakupu danej usługi. Podczas składania zamówienia odpowiednie dane klienta są składane w systemie. Na ich podstawie uzyskuje się dowód zakupu w postaci paragonu bądź faktury.
- W zależności od złożonych zamówień, system powinien umożliwiać zarządzanie harmonogramem pracy pracowników odpowiedzialnych za: przygotowywanie posiłków, dotarczenie ich, wydawanie zamówień odbieranych stacjonarnie. W dodatku, dietetycy mogą komponować kolejne przepisy. W zależności od zainteresowania, pory roku, świąt bądź wydarzeń kulturowych pewne przepisy mogą być także modyfikowane lub czasowo dostępne.
- Catering przyjmuje także reklamacje za oferowane usługi, które następnie rozpatruje. Klient może w szczególnych przypadkach żądać zwrotu kosztów zamówienia bądź usługi lub innej formy rekompensaty.
- W przypadku zamówień odbieranych stacjonarnie klient musi okazać odpowiednie dane, aby umożliwić zidentyfikowanie zamówienia np. numer zamówienia, numer telefonu, dane osobiste.
- Kucharze przygotowują posiłki w zależności od terminu dostawy lub odbioru zamówienia, w odpowiedniej kolejności tzn. najpierw są przygotowywane posiłki, dla których termin dostawy bądź odbioru jest najbliższy. Kucharze wiedzą, jakie posiłki mają zostać przygotowane na podstawie danych przechowywanych w systemie.
- Przygotowane zamówienia są odpowiednio oznaczane bezpośrednio po zapakowaniu przez kucharzy, oznaczeniem są etykiety z odpowiednimi danymi np. numer zamówienia oraz sposób odbioru/ adres dostawy.
- Właściciele cateringu ustalają oraz aktualizują cennik usług (posiłków oraz ewentualnych dostaw).